

PELATIHAN HIGIENE SANITASI UNTUK MENINGKATKAN PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN WARUNG KOPI DI KAWASAN KAMPUS UNESA LIDAH WETAN SURABAYA

Rizqa Anantasya Herningtyas

Mahasiswa S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya
rizqah@mhs.unesa.ac.id

Choirul Anna Nur Afifah

Dosen Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya
choirulanna@unesa.ac.id

ABSTRAK

Warung kopi merupakan salah satu tempat yang sering dikunjungi oleh masyarakat dengan harapan dapat menjadi tempat yang bersih dan nyaman. Namun, kenyataannya masih banyak penjamah makanan yang tidak peduli dengan kebersihan, baik kebersihan pada diri sendiri maupun kebersihan pada lingkungan sekitar. Tujuan penelitian ini adalah: 1) untuk mengetahui kelayakan perangkat pelatihan, 2) untuk mengetahui peningkatan pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan warung kopi, dan 3) untuk mengetahui respon peserta terhadap kegiatan pelatihan.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen semu (*quasi experiment*) yang menerapkan model perlakuan satu kelompok sebelum tes dan sesudah tes (*one group pre test-post test design*). Subyek penelitian adalah 20 penjamah makanan dari 20 warung kopi di Kawasan Kampus Unesa Lidah Wetan Surabaya. Instrumen penelitian menggunakan pedoman wawancara, lembar penilaian perangkat pelatihan, lembar tes kognitif, dan angket respon. Teknik pengumpulan data adalah wawancara, observasi, tes, angket, dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif dan uji beda t.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah hasil penilaian perangkat pelatihan secara keseluruhan sangat baik dengan hasil skor 3,33 sampai 4 sehingga layak digunakan, pelatihan dengan menggunakan media *power point* dan poster terbukti dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan dengan nilai $p = 0,000$ ($p < 0,01$), dan respon peserta terhadap kegiatan pelatihan sangat baik dengan hasil rata-rata 95,78%

Kata kunci: Pelatihan, Higiene Sanitasi, Penjamah Makanan, Warung Kopi

ABSTRACT

Coffee shop is the most visited place that people love to come, hopefully it will be able to be a clean and comfortable. However, in reality there are still many food handlers who do not care about cleanliness, both in the cleanliness of themselves and the cleanliness of the environment. The aims of this research are: 1) to determine feasibility of training devices, 2) to find out the improvement of the knowledge of hygiene and sanitation for coffee shop's food handler in the surroundings of Unesa Lidah Wetan Surabaya, and 3) to find out the responses of the participants about training activities.

This research is an experimental research (*quasi experiment*) that uses one group pre test-post test design. The subject of this research is a group of 20 food handlers from 20 coffee shops in the area of Unesa Lidah Wetan Surabaya. The research instrument used interview guides, training device assessment sheets, cognitive test sheets, and response questionnaire. Data

collection techniques are interview, observation, test, questionnaire, and documentation. Data analysis technique used descriptive analysis and different t-test.

The conclusion of this research is the result of the assessment of the training device as a whole is very good with the score of 3,33 to 4 so it is feasible to use, the training by using media power point and poster proved to increase the knowledge of food handlers with p value 0,000 ($p < 0,01$), and the participants responses to the training activities were excellent with an average yield of 95,78%.

Key words: Training, Hygiene and Sanitation, Food Handler, Coffee Shop

PENDAHULUAN

Warung kopi adalah tempat untuk menyediakan minuman misalnya kopi, teh, dan makanan kecil seperti gorengan, kue-kue, dan sebagainya (KBBI, 2008). Bagian terpenting dari warung kopi adalah fungsi sosialnya yaitu tersedia tempat dimana orang-orang pergi untuk berkumpul, bercengkrama, atau melakukan berbagai aktivitas seperti mengerjakan tugas, menonton, menulis, menikmati fasilitas warung kopi, ataupun menghabiskan waktu baik dalam kelompok dan individu. Berdasarkan laporan *Euromonitor* (2010), dalam *Market Analysis Report: The Food Service Indonesia Industry* pertumbuhan kedai kopi/warung kopi mencapai angka 16% setiap tahunnya. Dengan melihat gaya hidup (*life style*) masyarakat baik bertemu formal maupun kasual dengan seseorang sambil menikmati makanan kecil dan minuman, maka tidak heran pertumbuhan warung kopi sangat melesat.

Tingkat kompetisi warung kopi menjadi sangat ketat. Banyak diantara warung kopi melakukan berbagai strategi untuk mempertahankan pelanggan dan mendatangkan pelanggan baru yaitu dengan mematok harga makanan atau minuman yang terjangkau dan menyediakan fasilitas misalnya *wifi* gratis, tempat yang nyaman, ditunjang dengan sumber daya manusia yaitu pekerja yang cekatan dalam melayani pelanggan.

Warung kopi juga mempunyai peranan penting untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan. Aktivitas yang padat dalam keseharian manusia terutama aktivitas yang menyangkut aktivitas fisik maupun berfikir dapat membuat energi

manusia terkuras dan biasanya tubuh memerlukan asupan makanan yang bergizi dan sehat.

Asupan makanan yang salah dapat menyebabkan terganggunya sistem kerja tubuh yang dapat menghambat aktivitas fisik seseorang. Sama halnya dengan bahan makanan. Bahan makanan yang tidak diolah dengan cara yang baik dan benar dapat menjadi sumber mikroorganisme dan kontaminasi kimia yang berbahaya dan dapat menyebabkan penyakit bagi manusia. Oleh karena itu, makanan harus terbebas dari potensi bahaya agar tidak terjadi kasus keracunan pangan.

Deteksi awal keamanan pangan perlu dilakukan melalui pelatihan dan informasi sampai ke tempat-tempat yang rawan akan konsumsi pangan. Setiap kalangan masyarakat mempunyai latar belakang pengetahuan, pendidikan, dan status sosial yang berbeda-beda. Konsumsi pangan menjadi kebutuhan dasar yang harus dipenuhi terlebih dahulu kemudian kesadaran pangan dapat ditingkatkan. Selama ini kesadaran masyarakat akan keamanan pangan masih sangat rendah.

Sumber permasalahan keamanan pangan yang utama terletak pada tiga komponen yaitu pengusaha/produsen, pedagang, masyarakat konsumen yang disebabkan oleh pengetahuan yang kurang, serta adanya pelanggaran dan belum adanya suatu kejujuran. Oleh sebab itu, tanggung jawab keamanan pangan juga terletak pada tiga komponen tersebut (Nurlaela, 2011:10).

Pengetahuan merupakan salah satu faktor dari serangkaian perilaku yang meliputi kognitif, afektif, dan psikomotor. Pengetahuan dipengaruhi oleh banyak

faktor, yaitu faktor pendidikan, informasi, lingkungan, pengalaman dan usia (Riyanto dan Budiman, 2013). Terbatasnya pengetahuan memungkinkan penjamah makanan untuk melakukan tindakan yang bertentangan dengan higiene sanitasi yang dapat menyebabkan makanan tidak aman.

Kurangnya pengetahuan dapat terjadi karena rendahnya pengetahuan tentang asal bahan, atau karena belum memahami aturan penggunaannya, atau tidak menyadari bahayanya. Untuk merubah pola pikir dan perilaku penjamah makanan tersebut maka perlu dilakukan dengan memberikan informasi melalui pelatihan tentang higiene sanitasi makanan.

Pelatihan adalah suatu proses yang sistematis untuk mengembangkan pengetahuan, ketrampilan dari sikap yang diperlukan dalam melaksanakan tugas seseorang serta diharapkan akan dapat mempengaruhi penampilan kerja. Agar pelatihan dapat berjalan dengan baik maka perlu disusun perangkat pelatihan. Perangkat pelatihan dapat memudahkan pelatih dalam menyampaikan materi dan tercapainya tujuan yang diharapkan. Dengan perangkat pelatihan, peserta juga dapat memahami materi yang disampaikan oleh pelatih. Dalam kegiatan ini, perangkat pelatihan yang dikembangkan adalah silabus, *power point*, poster dan tes kognitif.

Keterbatasan pengetahuan para penjamah makanan perlu diperhatikan sebab pada umumnya mereka lebih mengutamakan aspek keuntungan daripada keamanan pangan. Untuk itu, para penjamah makanan warung kopi perlu mendapat pelatihan yang terkait dengan higiene sanitasi makanan.

Tujuan pada penelitian ini adalah: 1) untuk mengetahui kelayakan perangkat pelatihan, 2) untuk mengetahui peningkatan pengetahuan penjamah makanan warung kopi, dan 3) untuk mengetahui respon peserta terhadap kegiatan pelatihan.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian eksperimen berbentuk *quasi experiment* atau eksperimen

semu, yaitu suatu desain eksperimen yang memungkinkan peneliti mengendalikan variabel sebanyak mungkin dari situasi yang ada. Rancangan atau desain penelitian yang digunakan adalah *one group pre test-post test design*. Dalam desain ini, sebelum perlakuan sampel diberikan terlebih dahulu tes awal (*pre test*) dan diakhir perlakuan diberi tes akhir (*post test*). Desain ini digunakan sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai yaitu untuk mengetahui peningkatan pengetahuan penjamah makanan warung kopi setelah pelatihan diberikan.

Subyek pada penelitian ini adalah penjamah makanan warung kopi di Kawasan Kampus Unesa Lidah Wetan Surabaya sebanyak 20 orang.

Metode pengumpulan data pada penelitian ini adalah: 1) wawancara digunakan untuk menghimpun permasalahan dan kebutuhan warung kopi, 2) observasi digunakan untuk mengetahui kelayakan perangkat pelatihan, 3) tes digunakan untuk mengukur pengetahuan peserta pelatihan, 4) angket digunakan untuk mengetahui tanggapan peserta terhadap kegiatan pelatihan, dan 5) dokumentasi digunakan untuk memperoleh data penjamah makanan yang meliputi nama, usia, jenis kelamin, pendidikan terakhir.

Analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah:

1. Analisis Data Validasi Perangkat

Analisis ini dilakukan terhadap setiap kriteria yang tertuang dalam lembar validasi. Habibi (2009) mendeskripsikan hasil skor rata-rata, sebagai berikut:

- $1,0 \leq SV \leq 1,5$ (nilai skala 1) berarti tidak baik, belum dapat digunakan dan masih perlu dikonsultasikan.
- $1,6 \leq SV \leq 2,5$ (nilai skala 2) berarti kurang baik, bisa digunakan dengan banyak revisi.
- $2,6 \leq SV \leq 3,5$ (nilai skala 3) berarti baik, bisa digunakan dengan sedikit revisi.
- $3,6 \leq SV \leq 4,0$ (nilai skala 4) berarti sangat baik, bisa digunakan dengan tanpa revisi.

Keterangan:

SV = Skor Validasi

Rumus yang digunakan untuk memperoleh persentase adalah sebagai berikut:

$$\text{Persentase (\%)} = \frac{\text{Jumlah skor perhitungan}}{\text{Skor kriteria}} \times 100\%$$

Sumber: Riduwan (2009)

2. Analisis Pengetahuan

Hasil pengetahuan peserta pelatihan dinilai dengan kriteria sebagai berikut:

Tabel 1 Kriteria Interpretasi Skor Pengetahuan

Presentase	Kategori
0 – 20	Tidak Baik
21 – 40	Kurang Baik
41 – 60	Cukup
61 – 80	Baik
81 – 100	Sangat Baik

Sumber: Riduwan (2009)

Analisis data menggunakan uji statistik, yaitu *paired sample t-test* untuk melihat pengaruh sebelum dan sesudah diberikan pelatihan. Menurut Arikunto (2012), penarikan kesimpulan yang dilakukan didasarkan pada tingkat kepercayaan 95% atau tingkat signifikansi 100% - 95% = 5% ($p < 0,05$), dengan rumus sebagai berikut:

$$t = \frac{Md}{\sqrt{\frac{\sum x^2d}{N(N-1)}}}$$

Keterangan:

Md = mean dari perbedaan *pre test* dan *post test* (*pre test* – *post test*)

Xd = deviasi masing-masing subyek (d - Md)

$\sum x^2d$ = jumlah kuadrat deviasi

N = subyek pada sampel

d.b = ditentukan N - 1

Untuk melihat perbandingan hasil *pre test* dan *post test*, dapat dihitung dengan menggunakan SPSS.

3. Analisis Respon

Analisis respon peserta pelatihan dilakukan untuk mengetahui seberapa besar tanggapan peserta terhadap pemateri, kegiatan pelatihan, dan media yang digunakan. Jawaban peserta pelatihan pada setiap angket dinilai dengan kriteria sebagai berikut:

Tabel 2 Kriteria Skala Respon Peserta Pelatihan

Skala Penilaian	Jawaban Peserta
1	Tidak
2	Kurang
3	Ya

Rumus yang digunakan untuk memperoleh persentase adalah sebagai berikut:

$$P (\%) = \frac{F}{N} \times 100 \%$$

Sumber: Trianto (2009)

Keterangan:

P = Persentase jumlah peserta

F = Jumlah jawaban ya/tidak

N = Jumlah peserta

Hasil respon peserta pelatihan dinilai dengan kriteria sebagai berikut:

Tabel 3 Kriteria Interpretasi Skor Respon Peserta Pelatihan

Skor rata-rata	Kriteria
0 % - 20 %	Sangat kurang
21 % - 40 %	Kurang
41 % - 60 %	Cukup
61 % - 80 %	Baik
81 % - 100 %	Sangat baik

Sumber: Riduwan (2009)

Dari hasil analisis respon peserta pelatihan, kemudian dilakukan penarikan kesimpulan bahwa kegiatan pelatihan higiene sanitasi yang baik diterapkan bila interpretasinya $\geq 61\%$.

HASIL DAN PEMBAHASAN**Karakteristik Penjamah Makanan Warung Kopi**

Hasil pelatihan oleh peneliti memperoleh data karakteristik penjamah makanan warung kopi, sebagai berikut:

Tabel 4 Karakteristik Penjamah Makanan Warung Kopi

Kriteria	Karakteristik	Jumlah	%
Usia	<20	2	10%
	21 – 30	8	40%
	31 – 40	5	25%
	41 – 50	3	15%
	>50	2	10%
	Total	20	100%
Jenis kelamin	Laki-laki	13	65%
	Perempuan	7	35%
	Total	20	100%
Pendidikan terakhir	Tidak sekolah	-	-
	SD/MI	1	5%
	SMP/MTs	8	40%
	SMA/SMK/MA	10	50%
	Perguruan Tinggi	1	5%
	Total	20	100%
Pengalaman mengikuti pelatihan higiene sanitasi	Tidak pernah	20	100%
	Pernah	-	-
	Total	20	100%
Pemeriksaan kesehatan	Tidak pernah	13	65%
	Rutin	7	35%
	Total	20	100%
Kondisi kesehatan	Sehat	12	60%
	Sakit (tidak menular)	5	25%
	Sakit (menular)	3	15%
	Total	20	100%

Data karakteristik penjamah makanan pada Tabel 4 di atas diperoleh kriteria berupa usia, jenis kelamin, pendidikan terakhir, pengalaman mengikuti pelatihan higiene sanitasi, pemeriksaan kesehatan, dan kondisi kesehatan.

Pada kriteria umur, penjamah makanan yang mengikuti pelatihan berusia 17-54 tahun. Jenis kelamin peserta

pelatihan, laki-laki sebanyak 13 orang dan perempuan sebanyak 7 orang. Pendidikan terakhir rata-rata SMP dan SMA/SMK. Seluruh peserta pelatihan belum pernah mengikuti pelatihan higiene sanitasi. Peserta pelatihan banyak yang tidak rutin memeriksa kesehatan. Pada kriteria kondisi kesehatan 3 orang sedang sakit menular (batuk dan pilek), 5 orang sakit tidak menular (kolesterol, asam urat), dan 12 orang dalam keadaan tidak sakit.

Berdasarkan Tabel 4 menunjukkan bahwa untuk menjadi penjamah makanan warung kopi tidak ada batasan umur, jenis kelamin, pendidikan terakhir, pengalaman pelatihan, dan kondisi kesehatan. Siapa saja dapat menjadi penjamah makanan warung kopi.

Hasil Kelayakan Perangkat Pelatihan

Untuk membuktikan bahwa suatu proses/metode dapat memberikan hasil yang konsisten maka perlu dilakukan validasi. Validasi pada penelitian ini digunakan untuk mengetahui kelayakan perangkat dan media yang digunakan. Perangkat yang digunakan pada penelitian ini adalah silabus dan tes kognitif (*pre test* dan *post test*) yang dikolaborasikan dengan media audio visual, yaitu *power point* dan poster. Adapun validator yang memvalidasi perangkat pelatihan ini adalah validator ahli di bidang pendidikan, ahli di bidang higiene sanitasi, dan ahli di bidang media.

Tabel 5 Hasil Penilaian Kelayakan Perangkat Pelatihan

Perangkat Pelatihan	Skor Validasi	Keterangan
Silabus	3,61	Sangat baik
<i>Power point</i>	3,70	Sangat baik
Poster	3,80	Sangat baik
Tes kognitif	3,63	Sangat baik

Berdasarkan Tabel 5 dapat diketahui bahwa secara keseluruhan penilaian kelayakan perangkat pelatihan dari ketiga validator mendapat skor diatas 3,50 dengan kategori sangat baik.

a. Silabus

Silabus yang dikembangkan sudah sesuai dengan Permendikbud No. 65 Tahun 2013. Isi dari Permendikbud tersebut adalah silabus paling sedikit memuat identitas satuan pendidikan, kompetensi dasar, standar kompetensi, materi pokok, pembelajaran, penilaian, alokasi waktu, dan sumber belajar.

b. *Power point*

Power point yang dikembangkan bertujuan sebagai alat bantu untuk menyampaikan informasi yang berhubungan dengan materi pelatihan. Tujuan tersebut sesuai pendapat Djamarah & Zain (2015:121) bahwa *power point* adalah alat bantu apa saja yang dapat dijadikan sebagai penyalur pesan guna mencapai tujuan pengajaran. *Power point* yang dikembangkan pada penelitian ini berisi materi seputar higiene sanitasi.

Secara keseluruhan, penilaian kelayakan untuk media *power point* sangat baik. Hal ini sesuai dengan pendapat Sanjaya (2012:205), bahwa media bukan hanya alat perantara seperti *slide*, bahan cetakan, akan tetapi meliputi orang atau manusia sebagai sumber belajar atau juga berupa kegiatan semacam diskusi yang dikondisikan untuk menambah pengetahuan.

c. Poster

Poster sebagai rangkaian dari perangkat pelatihan yang berfungsi sebagai media pembelajaran tentunya harus memberikan manfaat bagi peserta pelatihan.

Poster yang dikembangkan pada penelitian ini berjumlah empat poster dengan tema higiene sanitasi. Poster higiene berisi bagaimana cara mencuci tangan yang baik dan benar, *personal hygiene*, dan perilaku. Adapun poster sanitasi mencakup bagaimana cara memilah sampah dan mengelola sampah. Pada sesi kegiatan penutup, poster dibagikan kepada peserta agar dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Secara keseluruhan poster yang dikembangkan sangat baik, poster disesuaikan dengan tema pelatihan higiene sanitasi yang mencakup kebersihan, kesehatan, perilaku dan aspek sanitasi yang mencakup sanitasi peralatan, sanitasi pengadaan bahan, sanitasi pengolahan bahan, sanitasi penyimpanan bahan, sanitasi ruang pengolahan, sanitasi penyediaan air, dan sanitasi pengolahan sampah.

d. Tes kognitif

Pada penelitian ini tes yang diamati adalah tes kognitif. Tes kognitif dilakukan diawal sebelum peneliti menyampaikan materi dan diakhir setelah peneliti menyampaikan materi. Tes kognitif berisi 25 soal yang berupa pertanyaan benar atau salah (*true-false test*) dan dilengkapi dengan arahan/petunjuk cara mengerjakan.

Secara keseluruhan tes kognitif yang dibuat sudah baik dan mencerminkan uji kompetensi-kompetensi yang mencakup aspek kognitif. Hal ini sesuai dengan pendapat Depdiknas (2010), bahwa tujuan pelatihan terpadu menekankan pada proses bukan hasil sehingga untuk memenuhi tujuan tersebut, maka penilaian dalam kegiatan pelatihan meliputi aspek kognitif.

Hasil Pengetahuan Peserta Pelatihan

Untuk melihat peningkatan pengetahuan dapat dilihat dengan membandingkan hasil *pre test* dan *post test* peserta. *Pre test* dilakukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal sebelum dilakukan pelatihan. *Post test* dilakukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan akhir setelah dilakukan pelatihan.

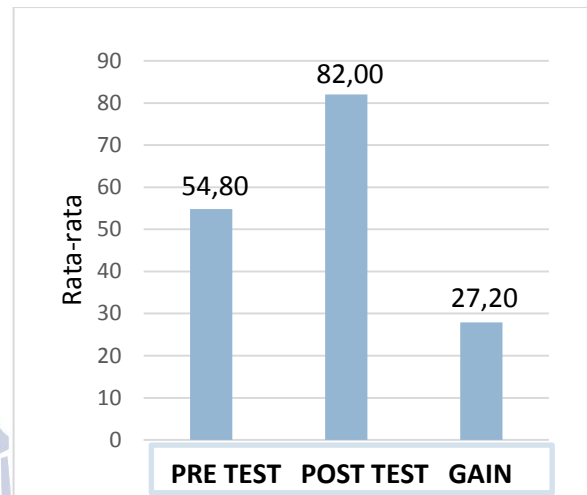
Tabel 6 Hasil Penilaian *Pre Test*

No. Responden	Nilai	Keterangan
1.	56	Cukup
2.	60	Cukup
3.	52	Cukup

4.	60	Cukup
5.	36	Kurang baik
6.	60	Cukup
7.	48	Cukup
8.	32	Kurang baik
9.	48	Cukup
10.	76	Baik
11.	44	Cukup
12.	56	Cukup
13.	80	Baik
14.	44	Cukup
15.	60	Cukup
16.	48	Cukup
17.	56	Cukup
18.	40	Kurang baik
19.	52	Cukup
20.	88	Sangat baik
Rata-rata	55	Cukup

Tabel 7 Hasil Penilaian *Post Test*

No. Responden	Nilai	Keterangan
1.	88	Sangat baik
2.	84	Sangat baik
3.	80	Baik
4.	88	Sangat baik
5.	72	Baik
6.	84	Sangat baik
7.	76	Baik
8.	72	Baik
9.	76	Baik
10.	92	Sangat baik
11.	76	Baik
12.	84	Sangat baik
13.	96	Sangat baik
14.	76	Baik
15.	88	Sangat baik
16.	76	Baik
17.	80	Baik
18.	76	Baik
19.	80	Baik
20.	96	Sangat baik
Rata-rata	82	Sangat baik



Gambar 1 Hasil Tes Kognitif Peserta Pelatihan Secara Keseluruhan

Dari hasil perhitungan rata-rata yang diperoleh dapat diketahui bahwa terjadi peningkatan hasil tes kognitif peserta sebelum dan sesudah dilakukan pelatihan. Hal ini dibuktikan dengan hasil selisih nilai *pre test* dan *post test* adalah sebesar 27,20.

Untuk lebih menguatkan lagi, maka data tersebut dapat dilakukan dengan uji statistik *paired sample t-test* dengan menggunakan SPSS. Hal ini dikarenakan data yang digunakan tidak bebas artinya antara *pre test* dan *post test* saling berhubungan dan soal yang digunakan sama.

Tabel 8 Hasil Uji Beda T

	Paired Differences					T	df	Sig. (2-tailed)
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pair 1: PRE – POST	-27.20000	7.40981	1.65688	-30.66790	-23.73210	-16.416	19	.000

Pada tabel diatas terlihat bahwa nilai t_{hitung} sebesar -16,416. Berdasarkan derajat kebebasan ($dk = n - 1$), maka $20 - 1 = 19$

dan $\alpha = 0,05$ ternyata nilai t_{tabel} untuk uji dua pihak (*two tailed test*) = 2,093. Karena nilai t_{hitung} lebih kecil daripada t_{tabel} atau jatuh pada daerah penerimaan H_a ($-16,416 < 2,093$) maka H_0 ditolak dan H_a diterima.

Berdasarkan hasil perhitungan dengan *paired sample t-test* menunjukkan bahwa adanya peningkatan pengetahuan sebelum dan sesudah diberikan pelatihan.

Hasil Respon Peserta Pelatihan

Respon peserta pelatihan diberikan dengan rata-rata keseluruhan persentase sebesar 95,78. Selama kegiatan pelatihan peserta menyatakan bahwa pemateri menyampaikan materi dengan suara jelas dan terdengar nyata ke seluruh ruangan. pemateri bersikap komunikatif dengan peserta pelatihan, pemateri mampu menjawab pertanyaan dengan tepat dan memuaskan, kegiatan pelatihan sangat menarik dan mampu menambah pengetahuan, peserta senang dengan kegiatan pelatihan, tampilan fisik *power point* dan poster menarik, *power point* dan poster menarik minat dan perhatian peserta untuk membacanya, huruf yang digunakan tidak terlalu kecil, dan nyaman dibaca.

Kegiatan pelatihan higiene sanitasi baru pertama kali ada di kawasan tersebut sehingga peserta pelatihan merasa senang dengan adanya pelatihan higiene sanitasi. Hal ini tidak sesuai dengan pendapat Suryabrata (1990:65), bahwa respon hanya mempunyai peranan yang terbatas yaitu sebagai bahan ilustrasi, untuk memudahkan pemecahan masalah dan sebagai bahan verifikasi untuk menguji kebenaran suatu masalah. Pada kenyataannya respon pelatihan yang ditunjukkan peserta sangat baik dengan hasil yang memuaskan.

Dari hasil respon secara keseluruhan, terdapat 1 aspek yang mendapatkan nilai terkecil dengan nilai persentase 80% yaitu pada aspek apakah istilah-istilah dalam *power point* dan poster ini mudah dipahami. Hal ini disebabkan karena peserta pelatihan masih asing dengan istilah yang sebelumnya belum pernah tahu dengan istilah-istilah

tersebut, sehingga peserta pelatihan kurang paham.

Sesuai dengan pendapat Budiningsih (2005:21) dalam teori behavioristik bahwa faktor yang dianggap penting adalah penguatan atau motivasi, bila penguatan ditambah, maka respon akan semakin kuat. Jadi, motivasi yang baik sangat mempengaruhi respon yang diberikan peserta sehingga dapat mempengaruhi hasil belajar. Jika peserta tertarik, maka peserta akan giat belajar.

PENUTUP

Simpulan

1. Perangkat pelatihan pada penelitian ini layak digunakan di lapangan.
2. Pelatihan dengan menggunakan media *power point* dan poster terbukti dapat meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan.
3. Respon peserta pelatihan terhadap pelatihan higiene sanitasi sangat baik.

Saran

1. Sebaiknya kegiatan pelatihan dilakukan secara berkala agar pengetahuan yang diterima dapat dipertahankan.
2. Waktu untuk kegiatan pelatihan dapat ditingkatkan agar hasil pelatihan lebih maksimal.
3. Media pembelajaran sebaiknya disajikan sesuai dengan karakter peserta pelatihan.
4. Tidak menggunakan istilah-istilah yang sulit dipahami oleh peserta pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2012. *Dasar-dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Budiningsih, Asri. 2005. *Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Djamarah, Syaiful Bahri dan Zain, Aswan. 2015. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Habibi. 2009. *Pengembangan Perangkat Pembelajaran Kewirausahaan SMA Berorientasi Model Pemaknaan Untuk Mengajarkan Kemampuan*

*Akademik. Skripsi tidak
dipublikasikan. Surabaya: Unesa.*

KBBI. 2008. Kamus Besar Bahasa
Indonesia. *Pengertian Warung Kopi*.
Jakarta: Pusat Bahasa Departemen
Pendidikan Nasional.

Nurlaela, Luthfiyah. 2011. *Sanitasi dan
Higiene Makanan*. Surabaya: Unesa
University Press.

Riduwan. 2009. *Skala Pengukuran
Variabel-variabel Penelitian*.
Jakarta: Rajawali Pers.

Riyanto, Agus dan Budiman. 2013. *Kapita
Selekta Kuesioner Pengetahuan dan
Sikap dalam Penelitian Kesehatan*.
Jakarta: Salemba Medika.

Sanjaya, Wina. 2012. *Perencanaan dan Desain
Sistem Pembelajaran*. Jakarta: Kencana
Prenada Media Group.

Suryabrata, Sumadi. 2010. *Psikologi
Kepribadian*. Jakarta: Rajawali.

